Índice - Instrucciones importantes de seguridad

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 50
2. ANTES DE USAR LA ESTUFA POR PRIMERA VEZ 51
3. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS 55
4. USO DEL PLANO DE COCCIÓN 57
5. USO DEL HORNO 60
6. ACCESORIOS DISPONIBLES 62
7. INDICACIONES PARA LA COCCIÓN 63
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 68
9. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO 70

ADVERTENCIA: Si no se siguen con exactitud las instrucciones recogidas en este manual , podría producirse un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- **No almacenar o emplear gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**

QUÉ HACER SI SE PERCIBE OLOR A GAS

- **No intentar encender ningún aparato.**
- **No tocar ningún interruptor eléctrico.**
- **No usar ninguno de los teléfonos del edificio.**
- **o Llamar inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Seguir las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llamar al servicio de bomberos.**

- **Las operaciones de instalación y servicio técnico deben ser llevadas a cabo por un instalador cualificado, una empresa de servicio técnico o el proveedor de gas.**

NOTA: ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO CUALIFICADO. LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DEBEN SER REALIZADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO.

***INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO**: estas instrucciones proporcionan recomendaciones para el uso, una descripción de los controles y los procedimientos correctos de limpieza y mantenimiento del aparato.*

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER Y GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES – Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.
Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato.
Leer todas las instrucciones antes de usar el aparato y respetar siempre todos los avisos de seguridad.

RECONOCER LOS AVISOS DE SEGURIDAD
Este es un símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le avisa sobre los posibles riesgos que pueden causar lesiones o incluso la muerte a usted y a los demás.

ENTENDER LAS PALABRAS DE AVISO
Una palabra de aviso – PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN – acompaña siempre el símbolo de alerta de seguridad. PELIGRO indica los riesgos más graves. Indica un peligro de muerte o de lesiones graves si no se siguen las instrucciones de inmediato. ADVERTENCIA indica un peligro de muerte o de lesiones graves si no se siguen las instrucciones. PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones moderadas.

ADVERTENCIA

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Usar el aparato únicamente para los fines para los que ha sido concebido. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por un uso indebido de esta estufa.
- Este aparato cumple con los requisitos de seguridad vigentes. Un uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales y daños al material.
- Leer todas las instrucciones antes de instalar o usar la estufa por primera vez.
- Guardar este manual de instrucciones en un lugar seguro y entregarlo a los usuarios posteriores.

Los avisos de seguridad le explican en qué consiste el peligro, lo que usted puede hacer para reducir el riesgo de lesiones, y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

IMPORTANTE: **Respetar los códigos y normativas vigentes. Consultar el Manual de instrucciones para el montaje antes de montar el aparato.**

NOTA: Esta estufa ha sido realizada para ser usada con gas natural. Para convertir el gas natural a gas LP (propano), consultar las instrucciones en el kit de conversión de gas entre los documentos que se le han entregado.

Se debe contar con una conexión adecuada al suministro de gas. Ver “Requisitos para el suministro de gas”.

2. ANTES DE USAR LA ESTUFA POR PRIMERA VEZ

ADVERTENCIA

PELIGRO DE VUELCO DE LA ESTUFA

- **Todas las estufas se pueden volcar**
- **Pueden causar lesiones personales.**
- **Instalar los dispositivos antivuelco suministrados con la estufa.**
- **Ver las instrucciones de montaje.**

NO RESPETAR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR LA MUERTE O QUEMADURAS GRAVES A NIÑOS Y ADULTOS.

NOTA: Esta estufa NO debe ser instalada en casas (rodantes) prefabricadas o en remolques recreacionales.

NO instalar esta estufa al aire libre.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al usar la estufa, es necesario observar algunas precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

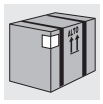
- El correcto montaje es su responsabilidad. Asegurarse de que un técnico cualificado instale y ponga a tierra correctamente este aparato.
- NO USAR POR NINGÚN MOTIVO EL APARATO PARA CALENTAR UN AMBIENTE.
- NO DEJAR A LOS NIÑOS SOLOS: Los niños no deben permanecer solos o sin vigilancia en el área donde se esté usando esta estufa. No permitir que los niños se sienten o se suban en ninguna superficie del aparato.
- No guardar artículos de interés para los niños en el área donde se usa esta estufa. Si se permite a los niños usar el aparato, deben ser vigilados de cerca.
- VESTIR INDUMENTOS APROPIADOS: no usar indumentos sueltos o con extremos que cuelguen al usar este aparato.
- Por razones de seguridad y para evitar daños a la estufa, no subirse, sentarse o apoyarse en la puerta del horno.
- NO GUARDAR MATERIALES INFLAMABLES EN EL HORNO O CERCA DE LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE.
- LA GRASA ES INFLAMABLE: Dejar que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla. Evitar que se acumule grasa.

Instrucciones de seguridad importantes

- NO USAR AGUA PARA APAGAR UN INCENDIO DE GRASA: Apagar el aparato y apagar las llamas con bicarbonato de soda, productos químicos secos o un extinguidor de espuma.
- USAR SÓLO AGARRADORES SECOS: Los agarradores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor. No dejar que los agarradores entren en contacto con los quemadores calientes. No usar toallas ni otros paños voluminosos en lugar de los agarradores.
- No dejar que la ropa, los agarradores u otros materiales inflamables entren en contacto o estén demasiado cerca de ningún quemador antes de que este se haya enfriado completamente.

- NO TOCAR LOS QUEMADORES O LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL APARATO: Los quemadores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies de la cavidad de un horno se calientan lo suficiente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no tocar los quemadores con o sin paños o materiales inflamables. Esperar hasta que se hayan enfriado totalmente. Si la ropa o el pelo se incendian, tirarse al suelo y echarse a rodar para apagar las llamas.
- COLOCAR LAS REJILLAS DEL HORNO EN LA POSICIÓN DESEADA MIENTRAS EL HORNO ESTÁ FRÍO. Si se debe quitar una rejilla mientras el horno está aún caliente, no dejar que los agarradores entren en contacto con la parrilla.

- PRESTAR ATENCIÓN AL ABRIR LA PUERTA DEL HORNO: Dejar que el aire caliente o el vapor salgan antes de extraer o introducir nuevamente los alimentos.



- No dejar los materiales de embalaje abandonados en el ambiente doméstico. Separar los diferentes materiales de desecho y llevarlos al centro de recolección de desechos especiales más cercano.

- No obstruir las aberturas de ventilación o de eliminación del calor.

- REQUISITOS PARA LA PUESTA A TIERRA. Es responsabilidad del usuario:

a) Ponerse en contacto con un electricista cualificado.

b) Asegurarse de que el sistema eléctrico sea adecuado y cumpla con el Código de Electricidad de los Estados Unidos ANSI/NFPA 70 – Última edición, o con el Código de Electricidad de Canadá, C22.11 – 1982 y C22.2 No. 01982 (o la última edición), y todos los códigos locales y normativas vigentes.

- Asegurarse siempre de que los mandos se encuentren en la posición "cero" (off) una vez se haya terminado de usar la estufa.
- No poner sartenes que no tengan un fondo perfectamente plano y liso sobre el plano de cocción. NO USAR EL PLANO DE COCCIÓN COMO UNA SUPERFICIE DE TRABAJO.

- No reparar o sustituir las piezas de este aparato, si no se recomienda específicamente en este manual. Las demás operaciones de mantenimiento deben encargarse a un técnico cualificado.
- No usar ninguna parte de la estufa o del horno como alacena. Los materiales inflamables pueden incendiarse y los artículos de plástico pueden derretirse o inflamarse.
- No colgar artículos de ninguna parte del aparato ni colocar nada contra el horno. Algunos tejidos son inflamables y pueden incendiarse.
- NO USAR PAPEL DE ALUMINIO PARA REVESTIR LAS PIEZAS DEL HORNO O DE LA ESTUFA. El uso de revestimientos de papel de aluminio podría ocasionar riesgos de incendio o descarga eléctrica, o la obstrucción del flujo de aire de combustión y ventilación. El papel de aluminio es un óptimo aislador térmico y atrapa el calor debajo. Esto afecta el rendimiento de cocción y puede dañar el acabado del horno o de la estufa.
- No dejar la estufa sin vigilancia al usar ajustes altos. Los derramamientos pueden provocar humo y pérdidas de grasa que se pueden incendiar.
  IMPORTANTE: Tras un derramamiento, apagar la zona calentadora y limpiarla. Después de limpiar, asegurarse de que el aparato funcione correctamente.
- Solo ciertos tipos de vidrio, cerámica vitrificada resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vitrificados son apropiados para ser usados en la estufa. Estos tipos de utensilios pueden romperse debido a los cambios repentinos de temperatura. Usar sólo ajustes de fuego medio o bajo, conforme a las instrucciones del fabricante del utensilio.
- NO CALENTAR ENVASES DE ALIMENTOS AÚN CERRADOS: La presión resultante podría causar el estallido del envase.
- NO USAR LIMPIADORES INFLAMABLES PARA LIMPIAR LA ESTUFA.
- No limpiar, frotar, dañar o extraer la empaquetadura de la puerta. Esta es esencial para el correcto sellado durante la cocción y para la auto-limpieza del horno. Reemplazar la empaquetadura de la puerta si se daña o presenta acumulaciones excesivas de alimentos.
- Asegurarse de que todos los mandos del plano de cocción estén apagados y de que esto esté frío antes de usar cualquier tipo de producto limpiador. Los elementos químicos de estos productos podrían, en presencia de calor, encenderse o hacer que las partes de metal se corroan.
- LAS OPERACIONES DE REVISIÓN O MANTENIMIENTO DEBEN SER LLEVADAS A CABO EXCLUSIVAMENTE POR TÉCNICOS AUTORIZADOS. Los técnicos deben desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento a la unidad.

NOTA: La Ley de Tóxicos y Agua Potable Segura de California exige al Gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el Estado que causen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una sustancia química que conforme al Estado de California, puede causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

Este aparato puede causar una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias de la lista, incluyendo benceno, fomaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín.

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA

PELIGRO DE VUELCO DE LA ESTUFA

- **Todas las estufas se pueden volcar**
- **Pueden causar lesiones personales.**
- **Instalar los dispositivos antivuelco suministrados con la estufa.**
- **Ver las instrucciones de montaje.**

NO RESPETAR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR LA MUERTE O QUEMADURAS GRAVES A NIÑOS Y ADULTOS.

ASEGURARSE DE QUE LA ESTUFA ESTÉ CORRECTAMENTE BLOQUEADA Y TENGA EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO CORRECTAMENTE INSTALADO. CONSULTAR EL MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE.

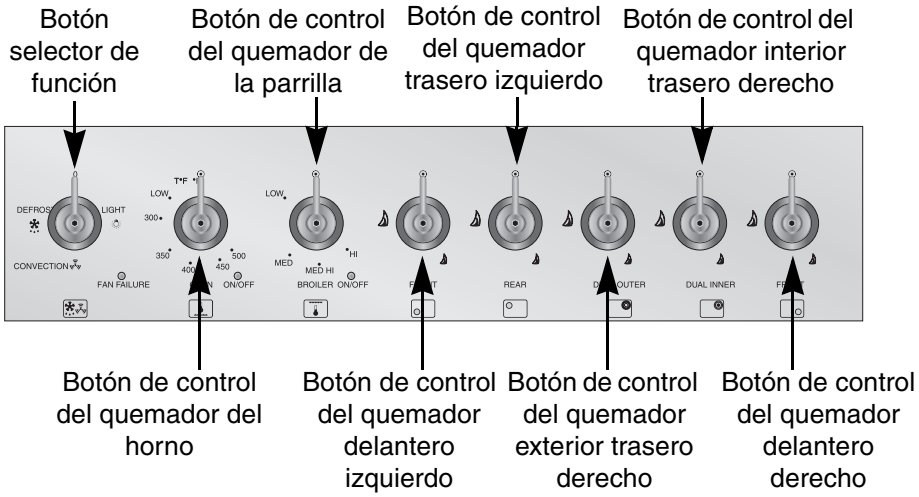
- No subirse o sentarse sobre la puerta o sobre el cajón.
- Eliminar los materiales del embalaje y las etiquetas temporales del horno y de la estufa.
- Registrar el modelo y el número de serie en la página 2 de este manual. El modelo y el número de serie se encuentran en la placa de identificación de la estufa, visiblemente ubicada en el compartimiento de almacenamiento. LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN NO DEBE QUITARSE POR NINGÚN MOTIVO.
- ANTES DE COCER O ASAR, el horno y la parrilla deben encenderse para quemar los residuos aceitosos de fabricación. Encender el horno a 450°F (230°C) durante 20 o 30 minutos, y luego encender la parrilla durante la misma cantidad de tiempo.

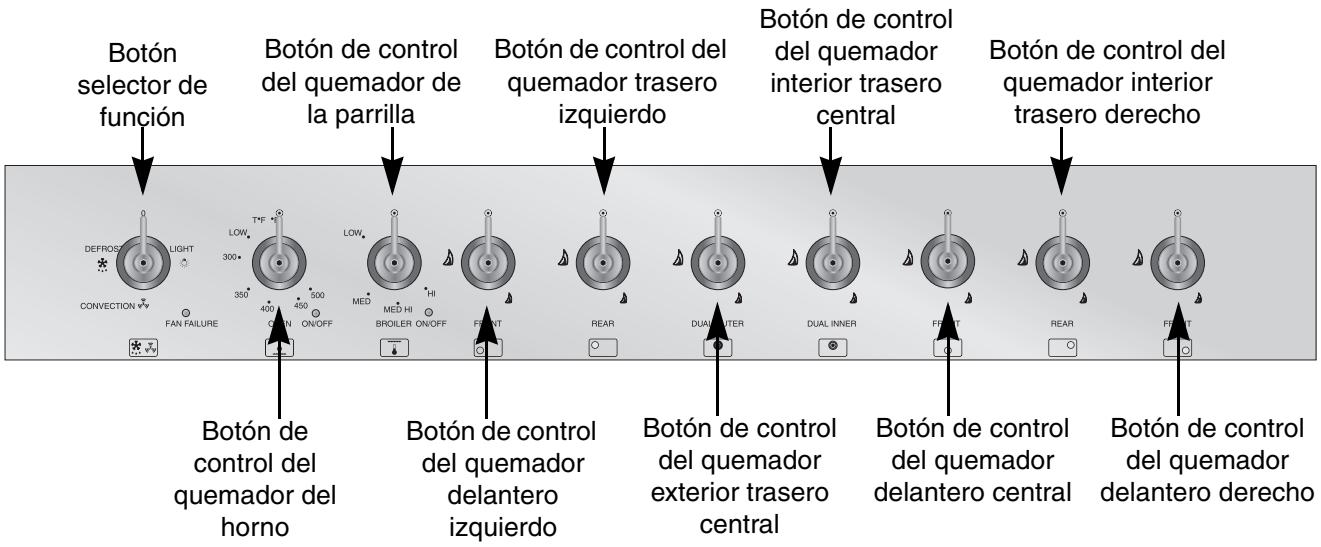
GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

3. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Todos los mandos y controles de la estufa se encuentran en el panel frontal.

PANEL FRONTAL DE MANDOS


Botón selector de función
Botón de control del quemador de la parrilla
Botón de control del quemador trasero izquierdo
Botón de control del quemador interior trasero derecho
Botón de control del quemador del horno
Botón de control del quemador delantero izquierdo
Botón de control del quemador exterior trasero derecho
Botón de control del quemador delantero derecho


Botón selector de función
Botón de control del quemador de la parrilla
Botón de control del quemador trasero izquierdo
Botón de control del quemador interior trasero central
Botón de control del quemador interior trasero derecho
Botón de control del quemador del horno
Botón de control del quemador delantero izquierdo
Botón de control del quemador exterior trasero central
Botón de control del quemador delantero central
Botón de control del quemador delantero derecho

BOTÓN SELECTOR DE FUNCIÓN

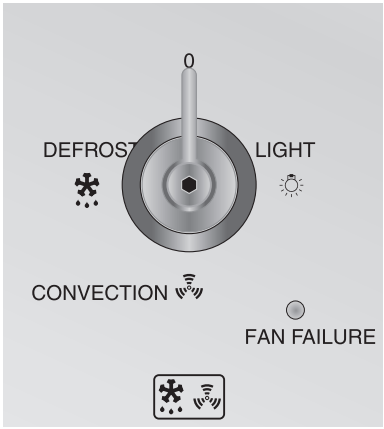
Girar el botón para seleccionar una de las siguientes funciones:

NINGUNA FUNCIÓN PROGRAMADA: En esta posición no se activará ninguna de las tres funciones indicadas a continuación.

DESCONGELACIÓN: Al girar el botón a la posición correspondiente a esta función, es posible efectuar la descongelación de los alimentos.

LUZ: Al girar el botón a la posición correspondiente a esta función, se enciende la luz dentro del horno.

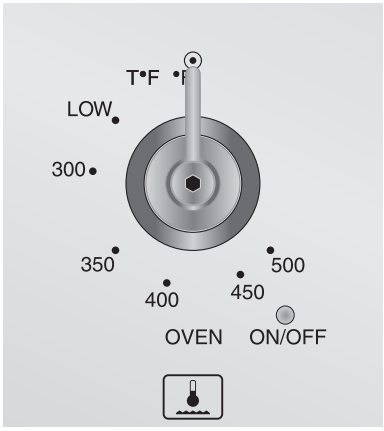
CONVECCIÓN: Al girar el botón a la posición correspondiente a esta función, se acciona el sistema de ventilación dentro del horno. Útil para las cocciones con ventilación.



BOTÓN DE CONTROL DEL QUEMADOR DEL HORNO

Este botón permite encender el quemador del horno dentro del horno y seleccionar la **temperatura** de cocción deseada.

Apretar y girar el botón hacia la izquierda, y una vez encendido, mantener el botón apretado durante algunos segundos para dejar que el termopar se caliente.
Se recomienda efectuar el encendido del quemador con la puerta semiabierta.
Si tras 10 segundos el indicador luminoso respectivo no se enciende, suspender el tentativo de encendido y abrir por completo la puerta del horno para permitir que el gas no quemado salga.

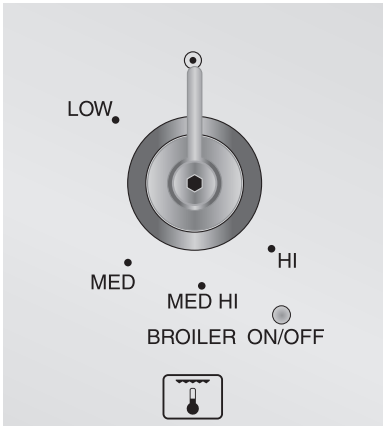


El indicador ON/OFF que se encuentra junto al botón indica que se ha encendido el quemador del horno.

BOTÓN DE CONTROL DEL QUEMADOR DE LA PARRILLA

Este botón permite encender el quemador de la parrilla dentro del compartimiento del horno y seleccionar **la intensidad** de cocción deseada.

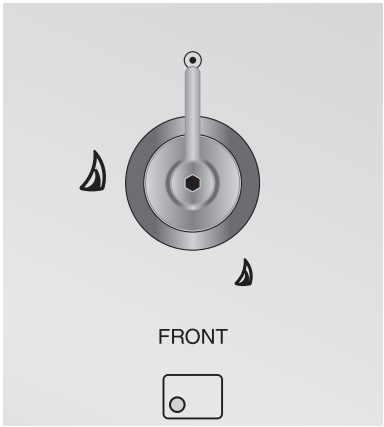
Apretar y girar el botón hacia la izquierda, y una vez encendido, mantener el botón apretado durante algunos segundos para dejar que el termopar se caliente.
Se recomienda efectuar el encendido del quemador con la puerta semiabierta.
Si tras 10 segundos el indicador luminoso respectivo no se enciende, suspender el tentativo de encendido y abrir por completo la puerta del horno para permitir que el gas no quemado salga.



El indicador ON/OFF que se encuentra junto al botón indica que se ha encendido el quemador de la parrilla.

BOTÓN DE CONTROL DEL QUEMADOR DEL PLANO DE COCCIÓN

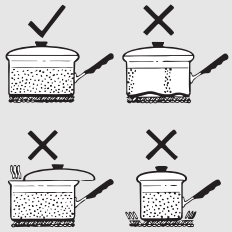
Para encender la llama, presionar y girar el botón hacia la izquierda a la posición indicada con el símbolo de la llama grande. Ajustar la llama girando el botón al área entre los símbolos de llama máxima y mínima. Para apagar, girar el botón a ⊙.



4. USO DEL PLANO DE COCCIÓN

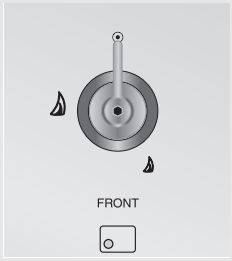
RIESGO DE INCENDIO

- **No dejar que la llama de los quemadores supere los límites del recipiente de cocción.**

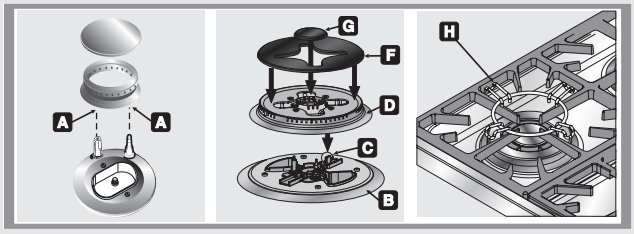


ADVERTENCIA

- **Apagar todos los controles cuando no cocine.**



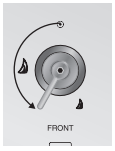
NOTA: Verificar que las coronas de las tapas de las llamas, las tapas de los quemadores y las rejillas estén en la posición correcta.



Antes de encender los quemadores del plano de cocción, cerciorarse de que los anillos difusores de llama estén en la posición correcta con las respectivas tapas, y asegurarse de que los orificios **A** en los difusores de llama estén alineados con las bujías y los termopares. Para el quemador doble, poner las tapas de los quemadores **G** y **F** en el quemador **D**, y asegurarse de que queden bien ajustadas. Sucesivamente debe montarse el quemador y ajustarse en la base B (usar el perno **C** como referencia). La base B suministrada es para el uso de sartenes chinas (woks). El soporte de sartenes especial **H** es para el uso de sartenes chinas (woks).

4.1 Encendido con dispositivo de seguridad

Cada botón tiene un símbolo que indica el quemador correspondiente (el ejemplo a la izquierda muestra el quemador delantero izquierdo).



El aparato cuenta con sistema de encendido electrónico.

- Basta presionar y girar al mismo tiempo el botón hacia la izquierda a la posición del símbolo de llama mínima hasta que el quemador se encienda.

- Mantener el botón presionado durante 2 segundos para que la llama permanezca encendida y se active el dispositivo de seguridad.

- Después de encender el quemador se recomienda dejar el botón en la posición mínima durante aproximadamente 20 segundos antes de llevarlo a la temperatura deseada.

Es posible que la llama se apague al soltar el botón. En este caso hay que repetir la operación, manteniendo el botón presionado por más tiempo.

NOTA: Si la llama se apaga accidentalmente, tras unos 20 segundos el dispositivo de seguridad intervendrá y bloqueará el flujo de gas, incluso con el grifo abierto.

RECORDAR: Al usar el plano de cocción, toda su área se calienta.

4.1.1 Fallos de corriente

En caso de un corte de energía prolongado es posible encender los quemadores de superficie manualmente.
Colocar una cerilla encendida cerca del quemador y girar el botón de control al símbolo de la llama mínima . Al encenderse el quemador, girar el botón a la posición deseada.

NOTA: No intentar encender manualmente los quemadores del horno o de la parrilla.

4.2 Consejos prácticos para utilizar los quemadores

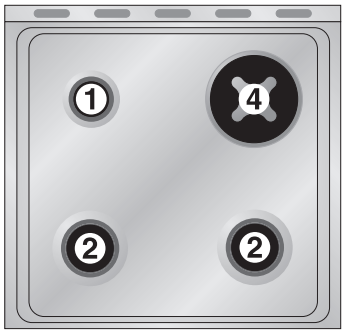
NOTA: No obstruir el flujo del aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes del soporte de la sartén.

Para un mejor uso de los quemadores y para un consumo de gas reducido, usar recipientes cubiertos de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama se salga de los bordes (ver sección “4.3 Diámetro de los utensilios de cocina"). Una vez que el agua ha hervido, reducir la llama para que no se derrame. Para evitar quemaduras o daños al plano de cocción, todos los recipientes o bandejas de la plancha deben colocarse de manera que no sobresalgan del perímetro del plano de cocción. Todos los recipientes deben tener un fondo plano y liso. Al usar grasa o aceite, poner extrema atención a que no se recalienten y se enciendan. Si la llama se apaga accidentalmente, apagar el botón de control y esperar mínimo un minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.

NOTA: Antes de girar el botón de mando, colocar un utensilio de cocción lleno sobre el soporte de la sartén. No hacer funcionar un quemador usando utensilios vacíos o sin poner los utensilios sobre el soporte de la sartén.

No dejar utensilios de cocción vacíos sobre superficies calientes del área de cocción o quemadores de la superficie.

4.3 Diámetro de los utensilios de cocina



QUEMADORES	Ø mín. y máx. (cm)	Ø mín. y máx. (pulgadas)
1 auxiliar	12 - 14	4 ¾ - 7
2 semi-rápido	16 - 24	6 $^{5}/_{16}$” - 9 ½
3 rápido	18 - 26	7 $^{1}/_{8}$” - 10 $^{1}/_{4}$”
4 ultra rápido	20 - 26	7 $^{7}/_{8}$” - 10 $^{1}/_{4}$”

4.4 Utensilios de cocción

NOTA: No dejar utensilios de cocción vacíos sobre superficies calientes del área de cocción o quemadores de la superficie.

Los utensilios ideales deben tener un fondo plano, lados derechos, una tapa que se ajuste perfectamente y ser de material de espesor medio a pesado.
Los acabados ásperos pueden rayar el plano de cocción. El aluminio y el cobre pueden emplearse como núcleo o base en los utensilios de cocción. Sin embargo, al ser usados como base pueden dejar marcas permanentes en el plano de cocción o en los soportes de la sartén.

El material de los utensilios de cocción es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material de base. Por ejemplo, los utensilios de aluminio con un acabado antiadherente tendrán las propiedades del aluminio.

Usar el siguiente cuadro como guía respecto a las características del material de los utensilios de cocción.

UTENSILIOS DE COCCIÓN	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	• Calienta rápida y uniformemente. • Es adecuado para todos los tipos de cocción. • Un espesor de medio a pesado es lo ideal para la mayor parte de tareas culinarias.
Hierro fundido	• Calienta lenta y uniformemente. • Bueno para dorar y freir. • Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o cerámica vitrificada	• Seguir las instrucciones del fabricante. • Calienta lentamente pero no uniformemente. • Resultados ideales en las posiciones de fuego bajo a mediano.
Cobre	• Calienta muy rápida y uniformemente.
Loza de barro	• Seguir las instrucciones del fabricante. • Usar en posición de fuego bajo
Acero o hierro fundido esmaltado de porcelana	• Ver acero inoxidable o hierro fundido
Acero inoxidable	• Calienta rápidamente pero no uniformemente. • Un núcleo o base de aluminio o cobre sobre el acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

5. USO DEL HORNO

5.1 Instrucciones generales

NOTA: Antes de usar el horno por primera vez, precalentarlo a la temperatura máxima (500°F), durante el tiempo suficiente para quemar los residuos aceitosos de fabricación que hayan quedado, ya que podrían dar mal sabor a los alimentos.

ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS

Para evitar quemaduras causadas por el vapor del horno, abrir la puerta en dos fases: abrir hasta la mitad (aproximadamente 5 cm-2") durante 4- 5 segundos, el tiempo suficiente para dejar que el vapor salga, y entonces abrir totalmente.
Para el acceso a los alimentos, dejar siempre la puerta abierta el menor tiempo posible, para evitar que la temperatura del horno baje y arruine los alimentos.

ADVERTENCIA

No cubrir las ranuras, los orificios o las aberturas en la superficie inferior del horno, ni cubrir una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire en el horno y puede causar envenenamiento con monóxido de carbono. Los revestimientos con papel de aluminio pueden además atrapar el calor y provocar riesgos de incendio.

NOTA: En caso de ausencia de tensión de red, no utilizar el aparato.
Si la ausencia de tensión ocurre durante la cocción, interrumpirla de inmediato.

5.2 Recomendaciones para usar los quemadores del horno y de la parrilla

- No es posible hacer funcionar a la vez los quemadores que se encuentran en el interior del compartimiento del horno. Un sistema de protección se encargará de mantener el encendido primordial para el quemador del horno.

- Para comprobar el encendido correcto de los quemadores, controlar los indicadores luminosos correspondientes (véase 5.4 Indicadores luminosos).

5.3 Cocción ventilada

Para programar una cocción ventilada es necesario encender el quemador del horno con el respectivo botón de encendido y girar entonces el botón de selección de funciones a la posición indicada con . El sistema de ventilación se activará cuando el interior del horno alcanzará la temperatura programada.

ADVERTENCIA: No utilizar la función de descongelación (indicada por el símbolo) para efectuar cocciones ventiladas. Esta función no cuenta con inicio retardado y podría causar graves averías al aparato.

NOTA: No es posible efectuar una cocción ventilada con el quemador de la parrilla.

5.4 Indicadores luminosos

FAN FAILURE	OVEN ON/OFF	BROILER ON/OFF
Esta luz indica un funcionamiento anómalo del sistema de refrigeración o un recalentamiento temporal. Si la luz permanece encendida constantemente, es necesario ponerse en contacto con un servicio de asistencia autorizado para hacer reparar la avería.	Esta luz indica el encendido y correcto funcionamiento del quemador del horno.	Esta luz indica el encendido y correcto funcionamiento del quemador de la parrilla.

NOTA: Se recomienda no usar el producto si el indicador luminoso FAN FAILURE resulta encendido permanentemente.

5.5 Luz del horno

Se enciende al girar el botón selector de funciones a la posición de la luz .

5.6 Compartimiento de almacenamiento

El cajón de almacenamiento está en la parte inferior de la estufa, debajo del horno. Tirar de la parte superior del cajón para abrirlo.

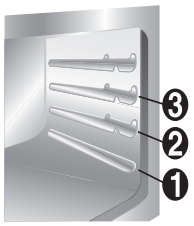
NOTA: No guardar materiales inflamables como trapos, papel o similares. El compartimiento debe usarse exclusivamente para guardar los accesorios metálicos de la estufa.

PRECAUCIÓN: No abrir por ningún motivo el compartimiento de almacenamiento cuando el horno está encendido o aún caliente: La temperatura en su interior puede ser muy alta.

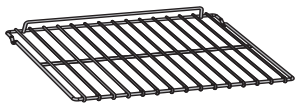
NOTA: No obstruir los orificios de alimentación del aire que se encuentran en la superficie superior del compartimiento de almacenamiento .

6. ACCESORIOS DISPONIBLES

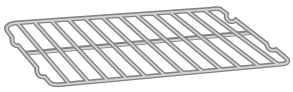
El horno dispone de **3 posiciones** de apoyo para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas.



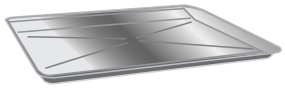
Rejilla del horno: para cocer alimentos en sartenes, hornear pasteles pequeños, asar o preparar alimentos que requieran un asado ligero.



Rejilla para sartén (únicamente para el modelo de 23" - 608 mm): se pone encima de la sartén cuando se cuecen alimentos que puedan gotear.



Sartén para horno: útil para recoger el aceite de los alimentos colocados en la rejilla y para hornear pasteles, pizza y postres.



Soporte para sartenes especiales: útil para sartenes chinas (woks).

7. INDICACIONES PARA LA COCCIÓN

ADVERTENCIA **RIESGO DE QUEMADURAS**

Mantener la puerta del horno cerrada durante la cocción.

ADVERTENCIA **Durante la cocción, no cubrir la parte inferior del horno con papel aluminio, ni colocar sobre ella sartenes o las bandejas del horno ya que podrían dañar el revestimiento de esmalte. Si se desea usar papel de cera, colocarlo de manera que no interfiera con la circulación de aire caliente dentro del horno.**

NOTA: En el modo de cocción asistida por ventilador, se debe precalentar el horno a 90-100°C por encima de la temperatura de cocción. Esto reduce apreciablemente la duración de la cocción y el consumo de energía, y da mejores resultados en la cocción.

7.1 Cocción convencional

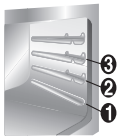
SELECTOR DE FUNCIÓN	
BOTÓN DE CONTROL DEL QUEMADOR DEL HORNO DE BAJO A 500 °F	

Este método de cocción convencional, en el cual el calor circula de abajo hacia arriba, es adecuado para cocer los alimentos en una única rejilla. Precalentar el horno a la temperatura deseada e introducir los alimentos únicamente después de que la luz del termostato se haya apagado. Las carnes con mucha grasa pueden ponerse en el horno mientras este está aún frío. Introducir la carne congelada de inmediato, sin esperar a que se descongele. La única precaución necesaria consiste en programar la temperatura aproximadamente a 70°F menos y cocer por 1/4 de tiempo más respecto a la carne fresca.

NOTA: Usar sartenes con borde alto para evitar que caiga grasa y ensucie las paredes del horno.

7.2 Cocción por convección

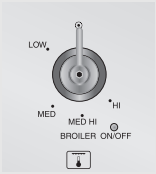
SELECTOR DE FUNCIÓN	
BOTÓN DE CONTROL DEL QUEMADOR DEL HORNO DE BAJO A 500 °F	



Este sistema es adecuado para la cocción en varios niveles, incluso de diferentes tipos de alimentos (pescado, carne, etc.), sin que se mezclen los gustos ni los olores. La circulación del aire en el horno garantiza una distribución uniforme de calor. No es necesario precalentar el horno.

NOTA: La cocción múltiple es posible con la condición de que los distintos alimentos requieran la misma temperatura de cocción.

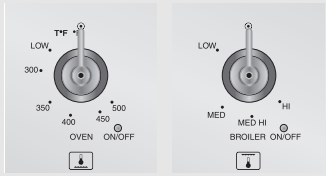
7.3 Parrilla

SELECTOR DE FUNCIÓN	
BOTÓN DE CONTROL DEL QUEMADOR DEL ASADOR DE BAJO A ALTO	

Permite el dorado rápido de los alimentos. Se recomienda poner la sartén en la rejilla más alta.
Para cocciones breves de pequeñas cantidades de alimentos, insertar la rejilla en la tercera corredera contando desde abajo. Para tiempos de cocción prolongados y asados a la parrilla, insertar la rejilla en la corredera más baja de acuerdo con el tamaño de los alimentos.

NOTA: Asegurarse de que la puerta del horno permanezca cerrada durante la cocción.

7.4 Descongelación

SELECTOR DE FUNCIÓN	
BOTÓN DE CONTROL DEL QUEMADOR DEL HORNO EN POSICIÓN 0 **BOTÓN DE CONTROL DEL QUEMADOR DE LA PARRILLA EN POSICIÓN 0**	

El flujo de aire que produce el ventilador asegura una descongelación más veloz.
El aire que circula en el interior del horno tiene temperatura ambiente.

NOTA: La ventaja de la descongelación a temperatura ambiente es que no se altera el gusto ni el aspecto de los alimentos.

7.5 Tabla de cocciones aconsejadas

Los tiempos de cocción, especialmente de la carne, varían de acuerdo al grosor, la calidad del alimento y del gusto del consumidor.

COCCIÓN CONVENCIONAL			
	NIVEL DESDE ABAJO	TEMPERATURA (°F)	TIEMPO EN MINUTOS (*)
PRIMEROS PLATOS			
LASAÑA	2 - 3	390 - 410	50 - 60
PASTA AL HORNO	2 - 3	410 - 450	40
CARNE			
DE TERNERA ASADA	2	350 - 390	15 - 20 /Lb.
DE RES ASADA	2	410 - 470	15 - 20 /Lb.
DE CERDO ASADA	1 - 2	350 - 400	100 - 110
POLLO	1 - 2	350 - 400	80 - 90
PATO	2	350 - 400	110 - 130
OCA - PAVO	2	300 - 350	45 - 60
CONEJO	2	350 - 400	100 - 120
PERNIL DE CORDERO	2	350 - 400	40 - 50
PESCADO	1	338 - 392	SEGÚN LAS DIMENSIONES
PIZZA	1 - 2	430 - 470	20 - 25
POSTRES			
PASTELES PEQUEÑOS	1 - 2	340 - 400	15 - 20
PASTEL BUNDT	1 - 2	340	60 - 70
TARTAS	1	360 - 400	30 - 40
PASTELES DE FRUTA	1 - 2	340 - 400	20 - 30
PASTEL PARAÍSO	1 - 2	320	60
PASTEL DE MANZANA	1	400	60
PASTEL DE ARROZ	1	360	60 - 70

(*) = CON EL HORNO PRECALENTADO

A LA PARRILLA			
	NIVEL DESDE ABAJO	TIEMPO EN MINUTOS (*)	
		PRIMER LADO	SEGUNDO LADO
COSTILLAS DE CERDO	3	7 - 9	5 - 7
FILETE DE CERDO	3	9 - 11	5 - 9
FILETE DE RES	3	9 - 11	9 - 11
HÍGADO	3	2 - 3	2 - 3
ESCALOPES DE TERNERA	3	7 - 9	5 - 7
POLLO CORTADO A LA MITAD	3	9 - 14	9 - 11
SALCHICHAS	3	7 - 9	5 - 6
ALBÓNDIGAS	3	7 - 9	5 - 6
FILETE DE PESCADO	3	5 - 6	3 - 4
TOSTADAS	3	2 - 4	2 - 3

COCCIÓN POR CONVECCIÓN			
	NIVEL DESDE ABAJO	TEMPERATURA (°F)	TIEMPO EN MINUTOS (*)
PRIMEROS PLATOS			
LASANA	2	370 - 400	40 - 50
PASTA AL HORNO	2	370 - 400	25 - 30
CARNE			
DE TERNERA ASADA	1 - 2	300 - 340	65 - 90
DE CERDO ASADA	1 - 2	300 - 320	70 - 100
DE RES ASADA	1 - 2	320 - 340	65 - 90
FILETE DE RES	1 - 2	320 - 360	35 - 45
DE CORDERO ASADA	1 - 2	270 - 300	100 - 130
DE RES ASADA	1 - 2	340 - 360	40 - 45
POLLO ASADO	1 - 2	340	70 - 80
PATO ASADO	1 - 2	340 - 360	100 - 120
CADERA DE PAVO ASADA	1 - 2	320 - 340	90
CONEJO ASADO	1 - 2	320 - 340	80 - 100
LIEBRE ASADA	1 - 2	320 - 340	30 - 50
PICHÓN ASADO	1 - 2	280 - 340	15 - 25
PESCADO	2 - 3	302 - 338	SEGÚN LAS DIMENSIONES
PIZZA	2 - 3	410 - 450	15 - 20
PAN	2 - 3	370 - 400	40
TOSTADAS	1 - 2	430 - 470	7
POSTRES			
PASTEL BUNDT	2 - 3	300 - 340	35 - 45
PASTELES / TARTAS DE FRUTA	2 - 3	340 - 380	65 - 40
TARTAS	2 - 3	320 - 340	20 - 25
PASTELES PEQUEÑOS	2 - 3	340 - 360	20
PASTEL DE ARROZ	2 - 3	340	50 - 60
PASTEL DE MANZANA	2 - 3	360	60
PASTEL PARAÍSO	2 - 3	320	60

(*) = CON EL HORNO PRECALENTADO

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA **RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

Antes de cualquier operación es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.

8.1 Limpieza del acero inoxidable

NOTA: Para una buena conservación del acero inoxidable es necesario limpiarlo regularmente después del uso. Dejar que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

8.1.1 Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, usar **exclusivamente** productos específicos que no contengan abrasivos o ácidos a base de cloro.
Cómo se usa: verter el producto en un paño húmedo y limpiar la superficie, enjuagar abundantemente y secar con un paño húmedo o gamuza.

8.1.2 Manchas o residuos de alimentos

No utilizar esponjas metálicas o rascadores afilados: pueden dañar la superficie.
Usar productos normales, no abrasivos, para la limpieza del acero inoxidable y, de ser necesario, utensilios de madera o plástico. Enjuagar abundantemente y secar con un paño suave o gamuza.

No dejar secar dentro del horno residuos de alimentos a base de azúcar (como mermelada). Al secarse y permanecer por mucho tiempo, podrían arruinar el esmalte que cubre las paredes del horno.

8.2 Limpieza de los componentes del plano de cocción

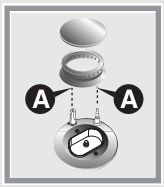
8.2.1 Rejillas

Extraer las rejillas. Limpiar todas las partes con agua tibia y sin usar detergentes abrasivos, asegurándose de quitar las incrustaciones. Montar nuevamente las rejillas en el plano de cocción.

8.2.2 Tapas de los quemadores, coronas de las tapas de las llamas y quemadores

Las tapas de los quemadores y los anillos difusores de la llama pueden retirarse para facilitar las operaciones de limpieza; lavarlos con agua caliente, detergentes no abrasivos, asegurándose de quitar todas las acumulaciones y esperar que se sequen completamente.

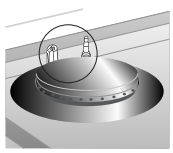
NOTA: Colocar nuevamente las tapas de los quemadores en los respectivos anillos, asegurándose de que los orificios A queden perfectamente centrados respecto a las proyecciones circulares de los quemadores.



No lavar por ningún motivo estos componentes en el lavavajillas.

8.2.3 Bujías y termopares

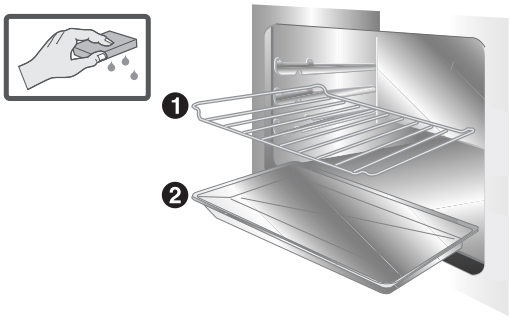
Para obtener el mejor rendimiento posible, las bujías de encendido y los termopares deben permanecer siempre bien limpios. Inspeccionarlos con frecuencia y limpiarlos con un paño húmedo cuando sea necesario. Eliminar los residuos secos con un palillo de madera o una aguja.



8.3 Limpieza del horno

NOTA: Para una buena conservación del horno es necesario limpiarlo regularmente. Dejar que el horno se enfríe antes de limpiarlo. Quitar todas las partes extraíbles.

Limpiar las rejillas del horno y las guías laterales con agua caliente y detergentes no abrasivos. Enjuagar y secar.



8.4 Vidrio de la puerta del horno

Se recomienda mantener el vidrio de la puerta del horno siempre limpio. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente común.

NOTA: No usar limpiadores abrasivos o corrosivos para limpiar el vidrio de la puerta (por ej. productos en polvo, productos en spray para la limpieza del horno, quitamanchas y esponjillas metálicas).
No usar materiales ásperos o abrasivos o rascadores de metal afilados para limpiar las puertas de vidrio del horno ya que pueden rayar la superficie y hacer añicos el vidrio.

9. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

El horno necesita algunas operaciones extraordinarias de mantenimiento o sustitución de partes sujetas a desgaste como las empaquetaduras, las bombillas, etc. Las siguientes instrucciones describen el procedimiento requerido para llevar a cabo dichas operaciones.

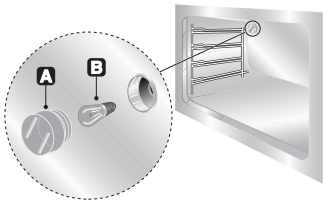
ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Antes de cualquier operación es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.

9.1 Cambio de la bombilla

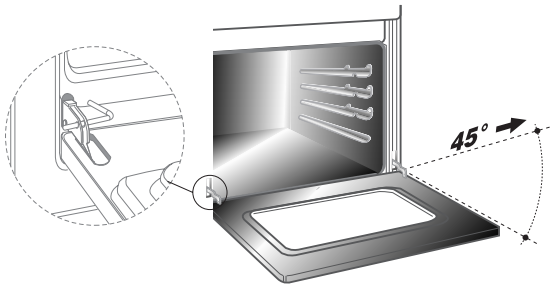
Quitar la tapa **A** girándola hacia la izquierda.
Sustituir la bombilla **B** con una similar. Montar nuevamente la tapa **A**.



NOTA: Usar exclusivamente bombillas para horno (T 600°F).

9.2 Desmontaje de la puerta del horno

Abrir la puerta completamente e inserir los pernos (que se le han entregado) en los agujeros desde la parte de adentro.
Cerrar la puerta a un ángulo de 45° aproximadamente, levantarla y extraerla de su sede. Para montarla nuevamente, insertar las bisagras en las respectivas ranuras, y bajar la puerta hasta dejarla en su posición, retirar entonces los pernos. En caso de perder los pernos, es posible usar dos destornilladores.



9.3 Empaquetadura de la puerta del horno

Para una limpieza a fondo del horno, se debe retirar la empaquetadura. Antes de quitarla, retirar la puerta como descrito anteriormente. Levantar las aletas de las esquinas como se muestra en la figura.

9.4 Engrase de los grifos del gas

Con el tiempo, los grifos del gas podrían volverse duros o atascarse. Limpiarlos internamente y cambiar la grasa de lubricación. Esta operación debe ser llevada a cabo por parte de un técnico cualificado.

914773582/ B